

## Polska czernina (czarna polewka)



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

**krew gęsi lub kaczki**

**rosół na podrobach**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czy czernina to czarna polewka?

Niestety nie znalazłem jednoznacznej odpowiedzi na to pytanie. Czernina to wspaniała, wykwintna ,staropolska zupa ,której podanie kawalerowi starającemu się o rękę panny nie wróżyło nic dobrego.

"Soplicy, Horeszkowie odmówili dziewczkę!

Ze mnie, Jackowi, czarną podano polewkę!"

Tak napisał A. Mickiewicz w "Panu Tadeuszu".

Prezentuję potrawę, która wzbudza mieszane uczucia, zachwyty albo mdłości.

Składnikiem zupy jest krew gęsi lub kaczki. I to jest ten próg psychologiczny.

Zupa jest smakowita póki nie wiemy co jedliśmy.

Wykonanie.

Gotujemy rosół-podroby, włoszczyzna (sporo marchwi) ,ziele ang., liść laurowy .sól, pieprz.

Dodajemy susz owocowy-śliwki, gruszki, jabłka, rodzynki-nadaje zupie indywidualny smak.

Wlewamy krew wymieszaną z łyżką mąki.

Doprawiamy do smaku solą, cukrem, majerankiem.

Zupa powinna mieć smak słodko-kwaśny.

Kwaśny smak nadaje czerninie krew zmieszana z octem, który nie dopuszcza do jej krzepnięcia.

Tak przygotowaną krew już kupujemy. A gdzie? Tylko na targu, na wsi u gospodyni lub u rzeźnika.

Do czerniny proponuję kładzione kluseczki.

Z 1 szklanki mąki, 2 jajek i śmietany zrobić w miseczce ciasto i łyżeczką kłaść kluseczki do zupy.

Wszystko pogotować i zajądać bez zahamowań. W kaszance i salcesonie też jest krew. A krew to życie, czyste białko.

